

かぼちゃを使ったレシピ

かぼちゃアイス

●材料（2人分）

かぼちゃ……………50g
牛乳……………50ml
砂糖……………大さじ1/2～1
バニラアイスクリーム…100g



※イメージ写真

●作り方

- ①大きめの耐熱ボールに皮をむいて1cm角に切ったかぼちゃ、砂糖、牛乳を入れラップをかけずに電子レンジで3分、かぼちゃがやわらかくなるまで加熱します。
- ②なめらかになるまでつぶし、冷まします。
- ③アイスクリームは室温において柔らかくし、②を加えてよく混ぜます。

●コメント

できたての柔らかい物、または冷蔵庫で冷やし固めた物など、好みの状態でいただけます。

（袋井西幼稚園より提供）



※イメージ写真

スイートパンフキン

●作り方

- ①ボールにかぼちゃと砂糖を入れ、生地がベトベトにならないように様子を見ながら、生クリームを加え混ぜる。
- ②①を直径3cmくらいに丸め、9～12個の団子を作る。
- ③オーブントースターの天板に②を並べる。
バターを電子レンジに1分程かけて溶かし、団子1つ1つにかける。
- ④温めておいたオーブントースターで、表面にほんのり焼き色がつくまで焼く。

●材料（9～12個分）

マッシュしたかぼちゃ……………250g
生クリーム……………大さじ1～2
（コーヒー用クリームでも代用可）
砂糖……………大さじ2
バター……………大さじ1

（袋井西幼稚園より提供）